Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CASO DI ELVA (TOMA DI ELVA o CASALE DE ELVA o TOUMO DE CASO)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Caso di Elva* è un formaggio stagionato a latte vaccino intero a pasta cruda e pressata, si presenta di forma imperfetta cilindrica a scalzo diritto, con facce piane.
Dimensioni: peso variabile tra 2 e 3 kg, scalzo da 8,0 a 15,0 cm. e diametro da 15,0 a 20,0 cm.
Crosta: sottile, di colore da giallo chiaro a bruno rossiccio che con la stagionatura diventa più rigida.
Pasta: di colore giallo paglierino, la caratteristica principale è la friabilità.
Sapore: abbastanza intenso, pronunciato, a volte anche forte in base alla diversa stagionatura.
Stagionatura: non precisata, storicamente si manteneva per diversi mesi.
Nomi dialettali: veniva denominato anche "Formaggio di Caso" o "Toumo de Caso" o "Casale di Elva".

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiegava latte di più mungiture, anche in relazione al numero di capi posseduti ed alla razza allevata. Infatti il "Bovino Piemontese" veniva e viene normalmente più destinato alla produzione di carne, il latte lavorato era quindi quello che restava dopo l'allattamento dei vitelli. Conservato in cantina in paioli, veniva scremato per affioramento e subiva quindi una certa acidificazione.
Coagulazione: riscaldato il latte sino a 30–35 °C, la coagulazione, con caglio di vitello, durava circa un'ora.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avveniva una sola volta a chicco di riso molto fine. Essendo un coagulo già acido per acidità del latte usato, la separazione dal siero avveniva abbastanza rapidamente.
Lavorazione fuori caldaia: raccolta la cagliata in teli (rairole) questa veniva mantenuta per alcuni giorni (a secco od in immersione in siero) in modo da "accumulare" una massa sufficiente per ottenere una forma di dimensioni sufficienti. La pasta proveniente da questa serie di lavorazioni era quindi sbriciolata molto finemente con le mani e mescolata fino ad ottenere una massa unica; in questa fase si aggiungeva anche del sale. La pasta veniva poi depositata in fascera e sottoposta a pressione.
Stagionatura: il formaggio o "Toumo" doveva rimanere in cantina per un tempo variabile a seconda della necessità di consumo o meglio di autoconsumo e quindi poteva rimanere anche per diversi mesi. Il luogo di stagionatura e la medesima prolungata poteva permettere (per fessurazione) lo sviluppo in pasta di muffe dando origine ad una pasta erborinata naturalmente. Questo tipo di lavorazione si ritrova in diverse zone di montagna e prendeva anche il nome di "Toma doppia".

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Elva e zone limitrofe in provincia di Cuneo.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Bacinelle di affioramento, caldaie di lavorazione in rame, stampi ed assi di legno, tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CASO DI ELVA (CASALE DE ELVA, TUMO DE CASO)

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, stampi ed assi di legno, tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La fase di affioramento del latte potrebbe permettere lo sviluppo di microrganismi indesiderati o di contaminazioni fisiche. Anche il mantenimento della cagliata per alcuni giorni può permettere sviluppo di batteri dannosi alla salute del consumatore.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Controllo microbiologico della materia prima, controllo dei tempi e delle temperature sia del latte in affioramento che della cagliata in maturazione. Impiego di contenitori che impediscano la contaminazione fisica ed il contatto con insetti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Premettendo un controllo della materia prima e delle fasi sopracitate, la media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.